ANLAGE 1

# LEITLINIE
# FÜR GASTGEWERBEBETRIEBE
# MIT UMFANGREICHEM SPEISENANGEBOT
# (z.B. Restaurants, Hotel-Restaurants, Gasthöfe)

**1. Räume**

1.1 Räume werden sauber und in Stand gehalten.

1.2. In Küchen, dazugehörigen Betriebsräumen, Kühlräumen und Tiefkühlräumen bestehen Fußböden und Wände bis zu einer Höhe von ca. 2 Metern - in Vorratsräumen bis zur Höhe der gestapelten unverpackten Lebensmittel - aus abwaschbarem und desinfizierbarem Material.

Alle übrigen Wandflächen und Decken tragen einen hellfarbigen Anstrich, der nicht abblättert und keinen Schmutz sowie Schimmelbelag aufweist.

Türen und Fenster weisen glatte, abwaschbare Oberflächen auf.

1.3. Fussböden sind so beschaffen, dass sich keine Wasserpfützen bilden. Vorhandene Abflussöffnungen im Boden (Gullys) sind gegen das Eindringen von tierischen Schädlingen sowie gegen Rückstau und Geruchsbelästigung gesichert.

1.4. Küchen und dazugehörige Betriebs- und Vorratsräume (ausgenommen Kühl- und Tiefkühlräume), in denen Lebensmittel gelagert werden, sind entlüftbar. Dunstabzüge oder eine wirksame Ventilation verhindern Kondenswasserbildung.

1.5. In der Küche, aber auch in allen anderen dazugehörigen Betriebs- und Vorratsräumen, ist vorzusorgen, dass sich Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen können. Dies gilt insbesondere für die Verarbeitung und Lagerung von rohem Fleisch, rohem Geflügel, rohem Wild, rohem Fisch, rohen Schalen- und Krustentieren sowie ungewaschenem rohem Gemüse und rohen Eiern.

Nach Möglichkeit sind für diese Lebensmittel eigene Arbeitsplätze und eigene Arbeitsgeräte vorhanden. Wenn dies nicht möglich ist, können diese Lebensmittel am selben Arbeitsplatz, jedoch zeitlich streng getrennt, verarbeitet werden. In diesem Fall müssen Arbeitsplätze und Geräte nach jeder Verarbeitung der genannten Lebensmittel gründlich gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden. Dies gilt selbstverständlich nicht für die gemeinsame Verarbeitung zu einer Speise wie z.B. panieren von Schnitzeln.

1.6. In der Küche sind Handwaschbecken entsprechend dem Arbeitsablauf in ausreichender Zahl vorhanden, die nach Möglichkeit mit Armaturen auszustatten sind, die nicht mit der Hand zu betätigen sind (z.B. Annäherungsschaltung, Fuss- oder Kniebedienung, Armhebel). Bei Neu- oder Umbauten sind die Waschbecken jedenfalls mit solchen Armaturen auszustatten.

Es werden Warmwasser sowie Seifenspender (Flüssigseife und Desinfektionsmittel) und geeignete Einmalhandtücher angeboten. Erforderlichenfalls sind für die Aufnahme gebrauchter Papierhandtücher Behälter mit Einwegkunststoff- oder Papiersäcken vorzusehen, um beim Entleeren ein Anfassen der gebrauchten Handtücher zu vermeiden.

1.7. Es müssen geeignete Einrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein.

1.8. Unter Berücksichtigung der baulichen Möglichkeiten (jedenfalls bei Neubauten) sind getrennte Personal- und Gästetoiletten einzurichten.

Die Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Arbeits- oder Lagerräumen haben. Die Toiletteanlagen müssen die Anforderungen gemäß Ziffer 1.1 und 1.2 erfüllen. Handwaschbecken (gemäß Ziffer 1.6) sowie Kleiderhaken müssen vorhanden sein. Die Toiletteanlagen müssen entsprechend entlüftbar sein.

1.9. Es muss für angemessene Umkleideräumlichkeiten gesorgt sein.

Für Arbeits- und Privatkleidung sind jeweils getrennte Aufbewahrungsplätze vorzusehen.

## 2. Einrichtungen, Geräte, Geschirre

2.1. Alle Einrichtungen, Arbeitsflächen und Regale, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie alle in der Küche verwendeten Geräte und Geschirre weisen glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen auf, die aus nicht toxischen Materialien bestehen.

Einrichtungen und Geräte sind so zu installieren, dass schwer zugängige Hohlräume vermieden werden, um eine Reinigung und Desinfektion leicht zu ermöglichen.

2.2. Arbeitsflächen bestehen aus rostfreiem Stahl, Kunststoff oder Stein.

In der Mehlspeisküche können für die Teigzubereitung Arbeitsflächen aus Holz verwendet werden. Diese Arbeitsflächen bestehen aus glattem und fugenfreiem Hartholz.

2.3. Alle verwendeten Arbeitsflächen, Geräte und Geschirre sind leicht zu reinigen und weisen keine Beschädigungen auf, die Lebensmittel beeinträchtigen können.

Küchengeräte aus Holz werden nicht verwendet, es sei denn, dass es für sie aus arbeitstechnischen Gründen keine Alternative gibt (z.B. Hackstock, Kochlöffel) und sie die vorgenannten Bedingungen erfüllen.

2.4. Tiere, Topfpflanzen und Schnittblumen dürfen sich nicht in Küchen und den dazugehörigen Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, befinden.

## 3. Reinigung und Desinfektion

3.1.1. Räume und deren Einrichtungen [Arbeitsflächen, Kühlschränke und Kühlräume, Regale und Schubladen (innen und außen), Fußböden, Abfallbehälter, Wände, Türen, Fenster, Beleuchtungskörper, Be- und Entlüftungsanlagen] sind einwandfrei sauber zu halten (siehe Ziffer 3.1.3).

3.1.2. Unter Reinigung ist die Entfernung von Schmutz zu verstehen. Es kann eine Vorreinigung trocken (zusammenschieben, abwischen, aufnehmen; aufkehren nach Möglichkeit vermeiden) oder nass (vorspülen, abwischen, aufnehmen) erfolgen.

Die eigentliche Reinigungstätigkeit erfolgt mit warmem Wasser, Reinigungsmittel (in geeigneter Konzentration) und Hilfsmitteln. Die manuelle Reinigung (z.B. Bürste oder Schwamm) kann z.B. mit der 2-Eimer-Methode oder Dampfstrahler (Niederdruck) erfolgen.

Es erfolgt eine Nachspülung mit warmem Wasser, um Reinigungsmittelrückstände von den gereinigten Stellen zu entfernen.

Gegebenenfalls wird mit Einmaltüchern oder mit frischen, sauberen Tüchern, die zumindest nach jeder Verwendung zu wechseln sind, getrocknet.

3.1.3. Im Reinigungsplan sind die Reinigungsintervalle festzulegen.
Beispiele:

- Arbeitsflächen einschließlich der angrenzenden, verschmutzten Wände:
nach jedem Arbeitsgang
- Kühlschränke und Kühlräume:
so oft als notwendig, mindestens jedoch einmal monatlich nass
- Tiefkühleinrichtungen:
zumindest 1 x jährlich (abgetaut, gereinigt und desinfiziert)
- Fußböden im Küchenbereich:
zumindest nach Arbeitsschluss, je nach Notwendigkeit und Arbeitseinteilung auch mehrmals täglich, nass
- Fußböden in Vorrats- und Kühlräumen:
nach dem Arbeitsablauf
- Abfallbehälter:
bei Verschmutzung

3.2. Gegebenfalls ist an die Reinigung eine Desinfektion anzuschließen. Z.B. sind nach Verarbeitung von Lebensmitteln mit erhöhtem mikrobiologischen Risiko, wie bei rohem Fleisch, rohem Wild, rohem Geflügel, rohem Fisch oder rohen Eiern, alle verwendeten Arbeitsflächen, Geräte und Geschirre zu desinfizieren.

3.2.1. Die Desinfektion kann bevorzugt thermisch (z.B. leere Lagerräume oder Kühlräume) mit einem Dampfstrahler, der eine Temperatur von 85° C erreicht, oder chemisch erfolgen.

3.2.2. Für die chemische Desinfektion werden Desinfektionsmittel verwendet, die toxikologisch unbedenklich und für den Verwendungszweck geeignet sind.

Die Anwendungsvorschriften werden genau eingehalten. Erforderlichenfalls wird das Desinfektionsmittel von jenen Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, durch Spülen mit Wasser sorgfältig entfernt. Soweit erforderlich, wird mit Einmalhandtüchern trocken gewischt.

3.3. Für jede Küche wird ein Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellt. Für die Durchführung und Überwachung der Reinigung und Desinfektion werden einzelne Mitarbeiter als Verantwortliche bestimmt.

## 4. Reinigung und Desinfektion von Geschirr, Geräten und Maschinenteilen

4.1. Geschirr, Geräte und Maschinenteile werden in Geschirrspülmaschinen mit entsprechendem Wirkungsgrad gereinigt und desinfiziert (bei einer Heißwassertemperatur von mindestens 85°C besteht eine desinfizierende Wirkung).

Sollte aus technischen Gründen nur die manuelle Reinigung und Desinfektion möglich sein, ist folgendermaßen vorzugehen:
Nach gründlichem Reinigen und Nachspülen sind die Gegenstände für mindestens zwei Minuten in Wasser von mindestens 85° C zu legen. Die Gegenstände sind nach der thermischen Desinfektion zweckmäßigerweise durch die Eigenwärme trocknen zu lassen, allenfalls sind sie mit Einmaltüchern trocken zu wischen.
Ist die Vornahme einer thermischen Desinfektion, z.B. wegen der Größe der Gegenstände nicht möglich, ist nach der Reinigung, wenn erforderlich (Reinigungs- und Desinfektionsplan) anschließend eine chemische Wisch- oder Sprühdesinfektion durchzuführen. Das Desinfektionsmittel ist erforderlichenfalls nach der vorgeschriebenen Einwirkungszeit durch Spülen mit Wasser sorgfältig zu entfernen. Jedenfalls ist nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, rohem Wild, rohem Geflügel, rohem Fisch oder rohen Eiern nach der Reinigung eine Desinfektion anzuschließen.

4.2. Geräte für die Reinigung von Böden, Wänden usw. sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden möglichst in einem eigenen Raum aufbewahrt. Die Aufbewahrung kann auch in einem eigenen Schrank möglichst außerhalb der Arbeitsräume erfolgen.

4.3. Reinigungsgeräte und Reinigungsutensilien werden regelmäßig gewartet und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten.

## 5. Persönliche Hygiene

5.1. In der Küche beschäftigte Personen tragen saubere, kochfeste und helle Arbeitskleidung, welche die darunter getragenen Kleidungsstücke zur Gänze bedeckt. Die Arbeitskleidung ist im Bedarfsfall zu wechseln. Die Arbeits- und Privatkleidung sind getrennt aufzubewahren.

Es werden saubere Arbeitsschuhe getragen.

5.2. In der Küche beschäftigte Personen tragen Kopfbedeckungen, die die Haare bedecken und nach Bedarf gewechselt werden.

Gepflegte Bärte sind zulässig.

5.3. Fingernägel sind kurz geschnitten, sauber gehalten und nicht lackiert.

Während der Arbeit werden weder Schmuck noch Armbanduhren getragen.

5.4. Personen mit starken Erkältungskrankheiten im akuten Stadium dürfen in der Küche und bei der Speisenausgabe nicht beschäftigt werden.

5.5. Personen mit über Lebensmittel übertragbaren Krankheiten wie Durchfall, Hautausschlägen oder mit eitrigen Entzündungen, wie Abzessen, Furunkeln, mit eiternden Wunden oder Verletzungen im Bereich der Hände, Arme, des Halses und des Kopfes werden in der Küche nicht beschäftigt.

5.6. Nicht eiternde Verletzungen sind mit einem sauberen, Wasser abweisenden, festsitzenden Verband abzudecken und z.B. mit Einweghandschuhen oder Fingerlingen zu schützen.

5.7. Vor Arbeitsbeginn werden Hände und Unterarme gründlich mit Wasser und Seife gereinigt. In gleicher Weise werden nach jeder abgeschlossenen Tätigkeit, nach jeder Toilettebenützung und nach Verrichtung von Schmutzarbeit die Hände einschließlich der Unterarme mit Seife gründlich gereinigt und allenfalls desinfiziert. Zum Trocknen der Hände und Arme sind stets Einmalhandtücher zu verwenden.

5.8. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, wird weder geraucht noch Tabak oder Kaugummi gekaut oder Tabak geschnupft. Es werden (ausgenommen bei akuten Notfällen) keine Arzneimittel eingenommen.
Arzneimittel, außer solche, die für einen möglichen Akutfall bereitgehalten werden müssen, sind nicht in der Küche und den Lagerräumen aufzubewahren.

5.9. Lebensmittel, die nicht zur Abgabe an Gäste bestimmt sind (z.B. Lebensmittel im Eigentum von Betriebsangehörigen) sind zu kennzeichnen und getrennt von anderen Lebensmitteln aufzubewahren.

5.10. Reparaturen sind nach Möglichkeit außerhalb der Betriebszeiten durchzuführen, wobei gegen jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vorgesorgt wird. Vor Wiederaufnahme des Betriebes wird im erforderlichen Umfang eine Reinigung und Desinfektion vorgenommen.

## 6. Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln

6.1. Bei der Anlieferung werden Lebensmittel mittels Sinnenprüfung auf einwandfreie Beschaffenheit und auf deren Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum überprüft.

6.2. Leicht verderbliche Lebensmittel werden täglich bzw. unmittelbar vor Verwendung einer Prüfung unterzogen. Eine Sinnenprüfung ist in der Regel ausreichend. Lebensmittel, die auch nur geringfügige sinnfällige Veränderungen zeigen, werden sogleich ausgeschieden. Bei verpackten Lebensmitteln wird auf wahrnehmbare Veränderungen, wie z.B. verletzte Verpackungen, Verfärbungen oder Bombagen geachtet.

6.3. Leicht verderbliche Lebensmittel werden gekühlt bzw. tiefgekühlt angeliefert (gilt auch für den Eigentransport) und gelagert, die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden (deklarierte Lagertemperatur beachten).

Die erforderlichen Transporttemperaturen werden stichprobenweise kontrolliert.

6.4. Unter kühl Lagern ist eine Temperatur unter +15° C, maximal +18° C, zu verstehen.

6.5. Unter gekühlt Lagern ist eine Temperatur von 0° C bis +4° C, jedenfalls aber unter +6° C, zu verstehen.

6.6. Unter tiefgekühlter Lagerung ist eine Temperatur von –18° C oder kälter zu verstehen. Lebensmittel sind verpackt tiefgekühlt zu lagern, um eine Kontamination und Gefrierbrand zu vermeiden. Es ist darauf zu achten, dass die Verpackungen nicht verletzt sind.

6.7. Bei Kühleinrichtungen werden regelmäßig Temperaturkontrollen durchgeführt.

Die Kühleinrichtungen sind mit der Soll-Temperatur zu kennzeichnen.

6.8. Auch bei gekühlter Lagerung wird streng darauf geachtet, dass sich Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen können.

Soweit vorhanden, wäre für die Aufbewahrung von

- fertig zubereiteten Speisen,

- unverpacktem Fleisch, insbesondere rohem Geflügel und rohem Wild,

- rohen Eiern sowie von

- Obst und Gemüse in ungereinigtem Zustand (sofern es gekühlt aufbewahrt wird)

jeweils ein eigener Kühlschrank oder Kühlraum vorzusehen. Wenn dies nicht möglich ist, wird durch eine entsprechende Verpackung, Abdeckung oder räumliche Trennung vorgesorgt, dass sich die gelagerten Lebensmittel nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen.

6.9. Rohe Eier sind bei einer Temperatur von maximal +8°C in einem Kühlraum oder Kühlschrank zu lagern.

6.10. Geflügel im Federkleid und Wild in der Decke werden räumlich getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert.

6.11. Bei der Lagerung von Lebensmitteln auf Regalen wird darauf geachtet, dass keine Verschmutzung der in den unteren Etagen gelagerten Lebensmittel durch darüber gelagerte Lebensmittel oder daraufgestellte Behältnisse stattfindet.

Lebensmittel (auch verpackte) werden nicht auf dem Fußboden gelagert. Regale werden so ausgeführt und montiert, dass eine ordnungsgemäße Reinigung möglich ist.

Bei der Lagerung von Lebensmitteln wird vorgesorgt, dass keine gegenseitige Geruchsbeeinflussung eintritt.

6.12. Länger lagernde Ware wird zuerst verarbeitet bzw. verbraucht (first in - first out).

6.13. Retourware bzw. ausgeschiedene Ware ist getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und unmissverständlich zu kennzeichnen (z.B. „Ware nicht in Verkehr“).

6.14. Öle, Fette und fette Lebensmittel werden bei längerer Lagerung unter Sauerstoff- und Lichtabschluss aufbewahrt.

## 7. Vorschriften für die Behandlung von speziellen Lebensmittel

7.1. Vermeidung von Kontaminationen

7.1.1. Speisenreste von Gästen gelten als Abfall.

7.1.2. Es ist darauf zu achten, dass keine Mikroorganismen von Rohwaren auf fertig zubereitete Speisen übertragen werden.

Nach der Bearbeitung von Rohware (insbesondere von Fleisch, Geflügel, Eiern, Wild, Fisch, Schalen- und Krustentieren sowie ungewaschenem Gemüse) werden die Hände einschließlich der Unterarme gründlich gewaschen.

7.1.3. Speisen dürfen nur mit frisch gereinigten Bestecken verkostet werden (z.B. zwei Löffel Methode).

7.2. Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

7.2.1. Ein Auftauen unter Hitzeeinwirkung mit unmittelbar anschließendem Durchgaren erfolgt vor allem bei portionierten Lebensmitteln oder kleinen Fleischstücken. Lebensmittel werden im tiefgefrorenen Zustand in heißem Fett, kochendem Wasser oder mit Heißdampf in einem Zuge aufgetaut und durcherhitzt. Das Auftauen und Durcherhitzen kann auch in Druckkochgeräten, Konvektomaten oder Mikrowellenherden erfolgen.

7.2.2. Werden Lebensmittel nicht in einem Zug aufgetaut und durcherhitzt, werden sie ausschließlich im Kühlraum, Kühlschrank oder im Mikrowellenherd aufgetaut.

7.2.3. Werden tiefgekühlte, sensible Lebensmittel im Kühlschrank oder Kühllager aufgetaut, muss dies in einem Gefäß geschehen, welches den allfällig auftretenden Auftausaft vollständig auffangen kann. Dieses Gefäß muss anschließend gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

7.2.4. Aufgetaute oder angetaute Tiefkühlwaren werden nicht neuerlich eingefroren.

7.3. Faschiertes

7.3.1. Faschiertes wird nur aus gut durchgekühlten, frischen und großen Fleischstücken hergestellt. Zuputzfleisch oder Fleischreste werden nicht verwendet.

7.3.2. Rohes Faschiertes wird möglichst unmittelbar nach der Anlieferung oder Herstellung, jedenfalls aber am gleichen Tag, verarbeitet.

7.3.3. Zubereitungen aus Faschiertem (z.B. Fleischlaibchen, Cevapcici, Hamburger) werden unmittelbar nach der Herstellung durcherhitzt oder tiefgefroren.

7.4. Eier

7.4.1. Knick-, Bruch- oder Schmutzeier werden nicht verwendet.

7.4.2. Beim Aufschlagen von Eiern soll der Eiinhalt mit der Außenseite der Schale möglichst nicht in Berührung kommen. Die Eimasse ist raschest weiter zu verarbeiten.

Auch bei Herstellung von Panier mit Ei wird auf rascheste Verarbeitung geachtet. Bereits einmal gebrauchte Panierflüssigkeit sowie Rückstände an Mehl und Brösel von früheren Speisenzubereitungen werden nach Arbeitsschluss entsorgt.

7.4.3. Speisen mit Eiern sollten grundsätzlich mit einer ausreichend hohen Kerntemperatur durcherhitzt werden um das Risiko einer Salmonellenvergiftung auszuschließen. Unter besonderen Vorsichtsmaßnahmen ist die Herstellung von Speisen mit rohen Eiern, die keiner Erhitzung unterzogen werden, gemäß den Vorschriften der Hühnereierverordnung, BGBl.Nr. 656/1995 denkbar.

7.4.4. Hart gekochte Eier werden gekühlt in der Schale aufbewahrt.

7.5. Für Mayonnaise sowie Fleischsalate, Gemüsesalate mit Mayonnaise und ähnlichen Speisen sind nach Möglichkeit industriell erzeugte Mayonnaisen zu verwenden. Selbst hergestellte Mayonnaise wird ausreichend gesäuert (pH-Wert unter 4,5).

An Stelle von Essig kann Zitronensäure oder Zitronensaft verwendet werden. Eine ausreichende Säuerung wird z.B. erreicht, wenn der Mayonnaise pro Eidotter und 1/8 Liter Öl ein Teelöffel (etwa 5 ml bzw. 5 g Inhalt) Zitronensaft und ein Teelöffel Senf zugesetzt werden. An Stelle von Zitronensaft kann eine 5%ige Zitronensäurelösung verwendet werden. Bei der Herstellung von Wurst-, Fleisch- oder Gemüsesalaten mit Mayonnaise wird zusätzlich Zitronensaft, Zitronensäure oder Essig zugegeben.

Eine ausreichende Säuerung von Kartoffelsalat wird bei Zusatz von etwa 2,5 Esslöffeln eines 7,5 %igen Essigs pro Kilogramm erreicht. Kartoffelsalat ist am Tag der Herstellung zu verbrauchen. Der pH-Wert sollte mit (einfachen und billigen) Indikatorstreifen überprüft werden.

7.6. Kartoffel werden heiß geschält und noch in heißem Zustand weiterverarbeitet (oder dem Konsum zugeführt). Gekochte Kartoffel ohne Schale werden keinesfalls ohne weitere Behandlung in lauwarmem Zustand, sondern nur gekühlt aufbewahrt.

7.7. Beim Frittieren werden die Fette (Öle) nicht über +180°C erhitzt (überhitzt). Das Fritterfett wird täglich auf seine einwandfreie Beschaffenheit geprüft. Bei Auftreten von Geruchs- und Geschmacksabweichungen wird das gesamte Fett (Öl) erneuert. Vor Neubefüllung ist die Fritterwanne sorgfältig zu reinigen.

**8. Behandlung von fertig zubereiteten Speisen**

8.1. Behandlung von Speisen, die zum Verzehr in warmem Zustand bestimmt sind:

8.1.1. Nach dem Erhitzen oder Kochen werden die Speisen so heiß wie möglich, jedenfalls aber bei Temperaturen über +75° C gehalten. Eine kurzfristige Temperaturunterschreitung kann toleriert werden, sofern die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.

8.1.2. Speisen, die nicht unmittelbar verzehrt werden, werden rasch auf +4° C abgekühlt (möglichst innerhalb von 2 Stunden) und bei dieser Temperatur gelagert.

8.1.3. Gekühlte Speisen werden vor Abgabe nochmals durcherhitzt, wobei eine Kerntemperatur von mindestens +75° C erreicht werden muss.

8.2. Behandlung von Speisen, die zum Verzehr in kaltem Zustand bestimmt sind:

8.2.1. Auf heißem Wege hergestellte leicht verderbliche Speisen (z.B. Pudding, Cremen) werden unmittelbar nach der Herstellung abgekühlt.

8.2.2. Auf kaltem Wege hergestellte Speisen werden unmittelbar nach der Herstellung gekühlt aufbewahrt.

8.2.3. Salate, die an Salatbuffets länger als 2 Stunden angeboten werden, sind zu kühlen (nicht wärmer als +8°C).

## 9. Wasserversorgung

Für alle Tätigkeiten in Küchen, einschließlich der Reinigungsarbeiten, sowie zur Eisherstellung und Bereitung von Heißwasser wird ausschließlich Trinkwasser verwendet.

## 10. Abfälle

Die Abfälle werden in abgedeckten Abfalleimern oder in entsprechenden ähnlichen Vorrichtungen gesammelt und zumindest täglich nach Arbeitsschluss aus der Küche entfernt. Die Deckel der Abfalleimer dürfen nicht mit der Hand betätigt werden (z.B. Fußbedienung). Werden keine abgedeckten Abfalleimer verwendet, müssen Abfälle zumindest nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang aus der Küche entfernt werden.

## 11. Tierische Schädlinge

11.1. Die Räume werden regelmäßig auf Schädlingsbefall untersucht, fallweise auch nachts, um ein Auftreten von Küchenschaben und anderen Insekten feststellen zu können. Beim Auftreten von Schädlingen werden entsprechende Maßnahmen getroffen. Hiezu wird empfohlen, einen Schädlingskontroll- und bekämpfungsplan zu erstellen.

11.2. Die verwendeten Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf Lebensmittel gelangen.

11.3. Fliegen und andere Fluginsekten werden durch elektrische Insektenfallen bekämpft.

11.4. Von Schädlingen befallene Lebensmittel werden entsorgt.

11.5. An Fenstern, die zu öffnen sind, und an anderen Lüftungsöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten und anderen Schädlingen vorhanden sein.

## 12. Schulung

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit zu überwachen und in Hygienefragen zu schulen.

## 13. Eigenkontrolle

13.1. Es ist eine Eigenkontrolle nach den im § 3 der Lebensmittelhygieneverordnung, BGBl. II Nr. 31/1998 i.d.j.g.F., genannten Grundsätzen des HACCP-Systems einzurichten.

Das HACCP-System (hazard analysis and critical control point) ist ein **vorbeugendes Sicherheitssystem**, das die Herstellung **gesundheitlich unbedenklicher** Lebensmittel gewährleistet. Durch die Überwachung und Lenkung des gesamten Produktionsablaufes gilt es als die derzeit wirkungsvollste Möglichkeit, die mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren unter Kontrolle zu halten und zu eliminieren.

13.2. Die folgenden Erläuterungen sollen die Umsetzung der Eigenkontrolle nach § 3 der Lebensmittelhygieneverordnung erleichtern.

Die Einführung von Sicherheitsmaßnahmen nach einigen Grundsätzen des HACCP-Konzeptes umfasst mehrere Abschnitte:

- Durchführung einer **Gefahrenanalyse** (entsprechend der „Hazard Analysis“ - „Gefahrenanalyse und Risikobewertung“ bei HACCP):
  Mögliche Gefahren während der Speisenproduktion, die zu einer Gesundheits-gefährdung des Konsumenten führen können, werden im Zusammenhang mit den Lebensmitteln, von denen sie ausgehen können, aufgelistet.
  <u>Beispiel:</u>
  Die wichtigste Gefahr in der Gastronomie besteht im Überleben bzw. in der Vermehrung von Krankheitserregern (z.B.: Salmonellen bei Geflügel).

Arbeitsabläufe in Gastronomiebetrieben sind, abhängig von räumlichen Gegeben-heiten und Speisenangebot, sehr unterschiedlich. Bei der Durchführung der Gefahrenanalyse bzw. der Festlegung der Lenkungspunkte (bei HACCP als „Kritische Kontrollpunkte“ englisch: „Critical Control Points“, abgekürzt: „CCPs“, bezeichnet) kann eine schematische Darstellung der Prozessabläufe hilfreich sein. Auch eine tabellarische Auflistung ist möglich.

- Festlegung der **Lenkungspunkte**:
  Lenkungspunkte (entsprechend den CCPs bei HACCP) sind Arbeitsschritte in der Speisenproduktion, bei denen es notwendig **und** möglich ist, eine Gefahr zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.
  <u>Beispiele:</u>
  - Durch das Erhitzen von Geflügelfleisch werden Salmonellen abgetötet. Dadurch wird die Gefahr (=überlebende Salmonellen) beseitigt.
- Durch das Kalthalten von Cremen (Nachspeisen) bis zur Abgabe wird die Vermehrung von möglicherweise vorhandenen Krankheitserregern deutlich verlangsamt. Dadurch bleibt die Gefahr (= Krankheitserreger) für eine bestimmte (festzulegende) Zeit auf einem niedrigen, annehmbaren Niveau.

- Festlegung von **Grenzwerten bzw. Anforderungen**:
  An jedem Lenkungspunkt werden

- Grenzwerte festgelegt, die nicht über- oder unterschritten werden dürfen oder
- Anforderungen festgelegt, die erfüllt werden müssen.

Beispiel:

Beim Erhitzen muss eine bestimmte Temperatur-Zeit-Relation eingehalten werden, damit Salmonellen mit Sicherheit abgetötet werden (z.B. weist Fleisch dann nicht mehr die Eigenschaften des rohen Ausgangsmaterials auf).

- Festlegung von Verfahren zur **Überwachung der Lenkungspunkte**:
  Die Überwachung kann durch Beobachtung oder Messung geeigneter Parameter (z.B. Temperatur, Zeit, pH-Wert) erfolgen. Ziel ist es sicherzustellen, dass die Grenzwerte nicht über- oder unterschritten werden und bei Abweichungen rechtzeitig Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden können.

  Beispiele:

  - Wenn Geflügelfleisch nach dem Grillen nicht mehr die Eigenschaften von rohem Fleisch aufweist, ist davon auszugehen, dass die Erhitzung (=Temperatur-Zeit-Relation) auch zur Abtötung möglicherweise vorhandener Salmonellen ausreichend war.
  - Beim Aufwallen einer Suppe ist sichergestellt, dass die erforderliche Temperatur für die Abtötung von z.B. Salmonellen erreicht ist.

- Festlegung von **Korrekturmaßnahmen**:
  Wird bei der Überwachung festgestellt, dass die Grenzwerte bzw. Anforderungen nicht eingehalten werden (Über- bzw. Unterschreitung), müssen Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden.

- **Überprüfung der Eigenkontrolle:**
  Das Eigenkontrollsystem ist in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Prozesse zu überprüfen und den aktuellen Gegebenheiten anzupassen.
  Das Ergebnis der Umsetzungsschritte einer Eigenkontrolle nach Grundsätzen von HACCP kann in einer Tabelle in der Art, wie sie nachstehend beispielhaft angeführt ist, zusammengefasst werden:

BEISPIELE
für die
UMSETZUNG von
§ 3 Lebensmittelhygieneverordnung

Sicherheitsmaßnahmen nach
Grundsätzen des HACCP-Konzeptes

| **Beispiele für Lenkungspunkte** | **Beispiele für Gefahren** | **Beispiele für Grenzwerte bzw. Anforderungen** | **Beispiele für Übe wachungsverfah** |
|---|---|---|---|
| Erhitzen [1)] | Krankheitserreger | mindestens 75°C 10 Minuten oder gleichwertige Erhitzung in allen Teilen der Speise (Kerntemperatur) | Kontrolle von Tem und Zeit; das ist gewährleistet, wen Speise z.B. für 3 M kochend aufwallt o z.B. Fleisch, Fisch nach dem Erhitzen mehr die Eigensch des rohen Ausgangsmaterial aufweist. |
| Heißhalten | Krankheitserreger | mindestens 75°C | Kontrolle der Tem |
| Abkühlen und Kaltstellen | Krankheitserreger | Temperatur kälter oder gleich 4°C<br>Die Zeit der Vorbereitung bis zur Abgabe ist so kurz wie möglich zu halten | Kontrolle der Tem |

[1)] Die Erhitzung mittels Mikrowellenherd ist nicht in jedem Fall ausreichend sicher.

13.3. Dokumentation
Die Lebensmittelhygieneverordnung schreibt keine zwingende Dokumentation vor. Für eine wirksame und nachvollziehbare Eigenkontrolle wird jedoch ein Mindestmaß an Dokumentation empfohlen.

Es ist zweckmäßig Aufzeichnungen zu führen über:

- Die Überwachung der Lenkungspunkte, wenn dies zur Gewährleistung sicherer Produkte notwendig ist
- Hygieneschulungen des Personals
- Wareneingangskontrollen
- Lagertemperaturen in Kühleinrichtungen
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Vorsorge gegen Schädlingsbefall und gegebenenfalls Bekämpfungsmaßnahmen